烘焙咖啡豆

Bajawa Flores 阿拉比卡 烘焙咖啡豆

天然日晒 Flores 阿拉比卡，烘焙偏浅至中等，300 kg 为我们烘焙系列中最低的订量起点。

阿拉比卡咖啡豆 | Nusa Tenggara



- 每种烘焙曲线与等级 300 kg，为我们提供的最低订量
- 在 Bajawa 高原上天然日晒并手工分拣
- 偏浅至中等，Agtron 全豆 58 至 68
- 咖啡生豆分级 1 至 6，浅烘焙时默认为等级 1

规格

烘焙度	**偏浅至中等，Agtron 全豆 58 至 68**
研磨细度	**整豆，或按要求研磨为滤杯/手冲研磨度**
采后处理工艺	**自然日晒干燥的 Bajawa 高原咖啡生豆，手工分拣**
可供等级	**咖啡生豆分级 1 至 6 (SNI 01-2907)，默认为等级 1**
杯测分数	**在等级 1 生豆上按 SCA 杯测规程得 84 至 86 分**
水分	**烘焙后水分 2.0 至 3.0%**
保质期	**未开封带单向阀铝箔包装，保质期 12 个月**
包装	**250 g 和 1 kg 带阀袋，12 kg 纸箱包装**
最小订购量	**Flores 批次按烘焙曲线和分级每项最小起订量 300 kg**
交货期	**交货期 3 至 4 周，烘焙后 7 天内发货**

出口详情

HS 编码	贸易术语 (INCOTERMS)	认证
0901.21	FOB · CIF · DAP	公平贸易 · ISO 22000（食品安全管理体系） · 清真（BPJPH）

批次概览

Bajawa 日晒生豆，烘焙至 Agtron 全豆 58 至 68。MOQ 300 kg 每个烘焙档案和等级。

以上数值为当季典型值，并在合同中逐批确认。签署的分级单与杯测评分随每次装运一并随货发送。

PT FoodHub Collective Indonesia

Jl. Hajjah Tutty Alawiyah No.7, RT.2/RW.5, Kalibata, Kec. Pancoran
Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 12740

sales@nusantaraorigins.com

+62 896 7558 3986
nusantaraorigins.com

扫描查看完整批次页面